



## THÉS D'INDE ET MÉLANGES BRITANNIQUES

*C'est par la volonté du colonisateur anglais que l'Inde foisonne de jardins de thé où l'on produit encore aujourd'hui toutes sortes de "Pekoe". La divine tisane eut pour certains un goût bien amer puisque il fallut bien, pour défricher, planter, cueillir.... d'abord spolier, déplacer des hommes, et les exploiter.*

par **Marin Wagda**

À propos du manger, les Britanniques n'hésitent guère entre désir et défiance des denrées venues d'ailleurs, car se nourrir est pour eux monotone. Leurs îles permettent de survivre, certes, mais entre le hareng et le mouton, entre l'orge et l'avoine, le *baking spirit* des ménagères et l'ingéniosité des distillateurs ont beau faire, la *gentry* ne peut rivaliser à table avec l'aristocratie de cour de la France. C'est que le pays de Rabelais vit entre Méditerranée et mer du Nord, entre Alpes et Atlantique, entre landes et garrigues, entre prés salés et maquis. C'est que le pays de Vatel connaît les vignes et le houblon tout à la fois, la culture de la châtaigne et celle de la betterave, les crêpes de sarrasin et la fougasse de Provence.

Vient-il une reine nouvelle d'Espagne ou d'Italie, que la table des grands s'enrichit de

recettes et de produits très vite assimilés, au point que chacun les imagine inventés par les Gaulois. Il y a là une injustice de nature que l'Anglais et sa marine ne cessent de vouloir corriger. Puisque la Méditerranée ne touche pas à l'Angleterre, l'Anglais ira en Méditerranée et même plus loin. Le pêcheur de harengs de la mer du Nord et de la Baltique se transforme en conquérant et se retrouve un jour entre golfe du Bengale et mer de Chine, ou dans des navettes frénétiques du Gange à la Tamise. Il commerce du thé ou de l'opium avec la Chine, il lui vole son savoir et son savoir-faire, comme tant d'autres l'ont fait avant lui.

C'est ainsi que les frères Bruce, dont nous avons déjà parlé, se retrouvent sur les bords du Brahmapoutre à cultiver du thé, de même que James Taylor à Ceylan, à l'autre extrémité de

la côte de Coromandel. Il naît de là une culture proprement britannique du thé noir de l'Inde, avec des goûts, des crus, des jardins, des régions, des catégories, des grades. Les Anglais sont des gens structurés, hiérarchiques et concrets. C'est pour cela qu'ils ont conquis le monde. Ils demeurent aussi des gens de raffinement et de distinction, ce qui n'est paradoxal qu'aux âmes simples regardant trop la télévision.

Dans cette Inde coloniale, trois régions de thé dominant. Au nord-est, l'Assam produit le tiers de toute la récolte du sous-continent. C'est un pays surplombé par l'Himalaya, frontière avec la Chine, et les monts Patkai, frontière avec la Birmanie. Il représente aujourd'hui une sorte d'enclave resserrée entre ces deux nations et le Bangladesh. Seul un couloir le rattache au reste de l'Inde et c'est au nord



de ce couloir que se situe la petite ville de Darjeeling, le "pays du tonnerre d'Indra", à 1 800 mètres, sur les contreforts de l'Himalaya. Elle est une prolongation de la grande région productrice de l'Assam. Il s'y récolte probablement les plus prestigieux thés de l'Inde.

Enfin, l'île de Ceylan, à vingt degrés de latitude plus au sud, après avoir été l'île de la cannelle puis du café, est devenue, dans le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, l'île du thé, grâce à l'Écossais James Taylor, comme nous le savons déjà. Sa région productrice est concentrée au sud, dans un massif montagneux coupé de vallées, de hauts plateaux et de collines, culminant aux 2 524 mètres du Pidurutalagala. La ville principale en est Kandi, autour de laquelle se rangent les districts fournisseurs et leurs jardins, qui sont autant de terroirs particuliers. Chacun sait qu'elle se nomme depuis trente ans Sri Lanka ("le vénérable lieu").

## DES BENGALIS AU BRAHMAPOUTRE

Il ne faut pas oublier que le reste de l'Inde produit aussi de la divine tisane, dans de nom-

breuses provinces, en particulier au nord, dans la région humide de Tarai, à cheval sur le Népal et l'État de l'Uttar Pradesh, ainsi que dans la région du Dooars. L'État du Kerala est de même fournisseur de la précieuse denrée. C'est sur la côte de Malabar, à l'ouest du pays, dans les monts de Travancore et de Nilgiri, à l'extrême pointe

*Il ne faut  
pas oublier  
ce que coûte  
humainement  
une tasse de thé,  
même si c'est  
aujourd'hui une Inde  
indépendante qui  
continue la tradition  
britannique.*

du sous-continent. Son thé est puissant, fort et rude, mais sans les nuances subtiles et caractéristiques du thé de Ceylan. Aussi, ni le thé du Kerala, ni le thé de l'Uttar Pradesh, ni le thé d'autres régions de l'Inde, en dehors du trio de prestige, ne sont exportés. Car enfin, disons-le, il n'est bonne tasse en Inde que de l'Assam, de Darjeeling et du "vénérable lieu".

La première province est de loin la plus productive mais son thé a mérité longtemps d'être appelé le "thé amer" de l'empire britannique. En effet, la région était une jungle humide, inhospitalière et sauvage, arrosée au printemps et en été d'une mousson incessante. La découverte au début du XIX<sup>e</sup> siècle d'une espèce indigène de théier, très adaptée au climat tropical humide, conduisit à la faire coloniser par des aventuriers persuadés par une habile propagande de faire fortune rapidement dans les lointaines Indes. Malheureusement, après des mois de navigation jusqu'au golfe du Bengale puis sur le Brahmapoutre, un travail harassant de défrichage de la jungle les attendait, avec les maladies, les bêtes sauvages, la solitude et l'éloignement.

Malgré cela, il s'installa peu à peu une quantité considérable de jardins de thé dans le pays, après une sélection des meilleurs plants et l'importation de graines de théiers chinois qui permirent de varier les espèces et de les hybrider. La vie devint donc progressivement plus confortable aux colons venus de la lointaine Albion. Elle ne le devint pas pour les ouvriers indiens importés de la province proche du

Bengale, dans une région d'Assam très peu riche en hommes, et il s'institua un système profondément inégal où les planteurs jouirent d'une prospérité indéniable pendant que les bataillons de quasi-esclaves bengalis cueillaient, trimaient et payaient un tribut considérable de morts pour les *tea parties* de la *gentry*.

À Darjeeling, la production de thé ne commence que dans les années 1860. La région est fraîche et il s'y développe des stations de villégiature. La qualité est immédiatement privilégiée au détriment de la quantité mais cela n'empêche pas que le thé, le seigneur des thés noirs selon les avis de tous les amateurs éclairés, ait été aussi amer que le thé de l'Assam. En effet, s'il n'y a pas eu importation de main-d'œuvre pour cultiver les théiers et procéder au ramassage et à toutes les opérations ultérieures, la population indigène a été spoliée de ses terres labourables et utilisée sans beaucoup de scrupules. Il s'agit en l'occurrence des Lepcha, de très lointaine origine mongole semble-t-il et parlant une langue tibéto-birmanne. Déjà envahis par les Tibétains, puis les Népalais, puis les Bouthanais, ils sont colonisés par les Anglais en 1835 et servent à partir de la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle dans les jardins de thé et les manufac-

tures, où les conditions de travail ne sont pas idéales.

### DES PEKOE ORANGE, BROKEN, FLOWERY...

À Ceylan, les choses ne sont guère plus brillantes à cet égard puisque l'implantation de la culture du thé à partir du dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle a conduit à faire venir des travailleurs tamouls des régions de Travancore et Nilgiri, assez proches de l'île. Ces travailleurs, issus des plus basses classes, constituent encore aujourd'hui un véritable prolétariat qui ne se mêle absolument pas avec les autres habitants de l'île, et surtout pas avec les descendants des conquérants tamouls arrivés dès le troisième siècle avant Jésus-Christ, avec lesquels il faut surtout éviter de les confondre.

C'est donc l'aventure d'une exploitation coloniale que celle du thé britannique en Inde, avec ses injustices, ses inégalités, ses déplacements de population. Il ne faut par conséquent pas oublier ce que coûte humainement une tasse de thé, même si c'est aujourd'hui une Inde indépendante qui continue la tradition britannique et si ce sont des planteurs tamouls qui ont pris le relais des Anglais à Ceylan, des planteurs tamouls bien entendu de haute caste et non pas des descendants des ouvriers arrivés au XIX<sup>e</sup> siècle.

Il ne faut pas rêver... Cette tradition n'est pas rien et il s'est constitué en deux siècles un art britannique du thé dans ces trois régions majeures avec des usages, des dénominations, des degrés de qualité et des variétés diverses.

En premier lieu, les Anglais ont distingué ce que l'on peut appeler des grades de thés. La classification n'est pas absolument rigoureuse et reconnue officiellement, elle est un peu différente pour les thés de Ceylan et de Darjeeling, mais les spécialistes arrivent à s'y retrouver et à se comprendre. Le bon thé noir de l'Inde est à la base un *Orange Pekoe* (OP). *Pekoe* désigne en chinois, on s'en souvient, la chevelure du nouveau-né, et *Orange* est une référence très probable à la maison des princes néerlandais d'Orange qui donnèrent un roi à l'Angleterre, Guillaume III d'Orange, entre 1689 et 1702, à l'époque où le thé commençait à s'installer en Grande-Bretagne.

Un *Orange Pekoe* est composé exclusivement des deux dernières feuilles de chaque rameau et du bourgeon terminal appelé *tip*, de couleur dorée ou argentée. À Ceylan, l'*Orange Pekoe* est le grade supérieur, avec des feuilles bien roulées et vrillées, cueillies assez tard, à l'époque où il n'y a plus de bourgeon terminal. Il ne constitue pas plus de la moitié de la pro-



duction de l'île. Les plus prestigieux des Ceylan sont tout de même pourvus de bourgeons et ont droit à ce titre au grade de *Flowery Orange Pekoe* (FOP). Moins prestigieux sont les *Broken Orange Pekoe* (BOP), aux feuilles un peu brisées, avec les *Flowery Broken Orange Pekoe* (FBOP). Les simples *Pekoe* sont de plus grandes feuilles roulées avec moins de soin, viennent ensuite les *Broken Orange Pekoe Fanning* (BOPF), qui sont des feuilles brisées, souvent utilisées pour les sachets, et enfin les *Dust* sont des petites particules de thé, derniers résidus de criblage du produit.

## DES JARDINS AUX GRANDS CRUS

Dans le nord de l'Inde, en Assam et à Darjeeling, la classification est un peu différente. À Darjeeling spécialement, les nuances de goût sont très variées. Elles tiennent à la multiplicité des microclimats, à la présence à la fois de théiers d'Assam, de Chine et d'hybrides divers des deux. Un autre facteur entre en ligne de compte dans cette région, c'est la période de cueillette, qui peut avoir lieu au printemps (*first flush*), en été (*second flush*), et en automne (*third flush*). Le thé est d'au-

tant plus corsé qu'il est cueilli tard et les bourgeons (*tips*), d'autant plus nombreux qu'il est cueilli tôt. Les trois quarts de la production de Darjeeling sont de grande qualité et presque tous ses thés sont des *Flowery*

*Les mélanges de thé ont été souvent faits en hommage à un personnage éminent de la famille royale anglaise ou à un noble quelconque de son entourage.*

*Orange Pekoe* (FOP), c'est-à-dire des thés de cueillette fine et assez précoce, avec les seules deux dernières feuilles et le bourgeon terminal.

Le summum est le *Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe* (SFTGFOP). La qualité diminue au fur et à mesure que les adjectifs, d'ailleurs redondants, disparaissent, du *special* au *flowery*. Mais nous restons dans des thés de très grande classe et c'est à l'amateur de décider, au fond, de ce qui lui convient le mieux, entre un léger, subtil et parfumé SFTGFOP et un OP plus corsé mais tout aussi bon, sui-

vant l'usage que l'on en fait et le moment où on le déguste.

À côté des grades, il faut distinguer les jardins de thé des diverses régions de production. Ils sont plus de deux mille en Assam, presque deux cent cinquante à Ceylan et plus de quatre-vingts à Darjeeling. Nous ne pouvons que citer pour mémoire quelques-unes des plus prestigieuses de la première région, Dikom Gold, Napuk, Hatiali, Rungagora, Booteachang. Nous pouvons évoquer aussi le thé le plus répandu de l'Inde, le *Cachar* de la vallée de la Surma, en Assam.

Pour Ceylan, chacun sait que le premier domaine fut celui de Loolecondera, créé par James Taylor. De là, les théiers se répandirent d'abord à Kandi, puis dans tout le massif montagneux central et au sud-ouest de l'île. Autour du district de Kandi, les autres grandes régions sont celles de Dimbula, au sud-ouest, d'Uva, au sud-est, et de Nuwara Eliya, immédiatement au sud de Kandi. Dans le sud-ouest, la région de Ratnapura, au sud de Dimbula, est également productrice, de même que celle de Galle, à proximité du rivage maritime. Les plus prestigieux jardins, aux meilleurs crus, sont ceux de Mattakelle et Saint Coombs, dans le district de

Dimbula, et ceux de Tommagong, Mahagastota et Lover's Leap dans celui de Nuwara Eliya. Le district d'Uva est encore plus riche en grands terroirs mais nous ne citerons, dans une liste trop longue, que les jardins de Saint James, Uva Highlands et Neluwa, les plus connus et réputés.

À Darjeeling, les jardins sont moins nombreux et presque tous prestigieux. À part la petite cité elle-même, les localités de Kurseong, Mirik ainsi que la vallée de la rivière Teesta abritent des grands crus, dont nous citerons en particulier ceux d'Orange Valley, près de la ville principale, de Margaret's Hope, Ambootia, Jungpana et Castleton à proximité de Kurseong, ainsi que ceux de Namring, Gielle et Tukdah dans la Teesta Valley.

## DES MIXTURES AUX NOMS DE LADIES

Cependant, loin d'avoir épuisé la variété des thés indiens de tradition britannique, il nous faut parler aussi des mélanges et des thés parfumés. Le plus prestigieux de ces derniers est sans doute le fameux *Earl Grey*, dont la recette est réputée avoir été transmise par un mandarin à un représentant en Chine du Royaume-Uni. Ce diplomate courtisan la repassa au premier ministre de l'époque, earl Grey (1830-1834), qui la trouva fort à

son goût et la mit à la mode. Le principe est de parfumer la feuille de thé, vert ou noir, à l'essence de bergamote. À partir de ce principe, les pratiques sont diverses et multiples et les fabricants choisissent les thés qui leur conviennent et la concentration de parfum qui leur agrée, avec une réussite et un bonheur variables. Le *Lemon tea* est à ranger dans cette catégorie des thés parfumés anglais, puisqu'il est fait de Ceylan additionné d'essence de citron.

Quant aux mélanges, ils ont été souvent faits en hommage à un personnage éminent de la famille royale anglaise ou à un noble quelconque de son entourage. C'est ainsi qu'à l'occasion du couronnement de la reine Élisabeth II fut inventé par la maison Jackson le *Coronation Tea*, composé de thés de Ceylan et de l'Inde. La même maison dédia à lady Londonderry la *Lady Londonderry Mixture*, faite de thés de Ceylan, d'Inde et de Formose. La prestigieuse marque Twinings proposa le mélange *Queen Mary*, où des Darjeeling de grand cru se marient à du *Broken Orange Pekoe*, ainsi que le *Prince of Wales*, qui mêle des thés de Chine divers. Tous sont des exclusivités mais l'on peut aussi trouver des appellations qui répondent à des recettes que chaque fabricant peut adapter à sa guise. C'est ainsi que les *Irish*

*Breakfast* sont des mélanges de Ceylan et d'Assam, et les *English Breakfast* des mélanges de thés de Ceylan et d'Inde, souvent de la région de Dooars, dont la production est essentiellement utilisée à cette fin.

Outre les mélanges royaux et les mélis-mélos matutinaux, d'autres aventures sont permises aux marchands et à ceux qui absorbent leurs recettes. Elles ne sont pas toujours risquées mais l'on peut se réserver encore le frisson de la surprise en commandant un *Word Peace Blend*, un *Classic Blend*, un *Connoisseur Blend*, un *Boston Harbour Blend*, un *After Dinner Tea* ou un *London Blend*, ou même la composition d'Inde et d'Assam assez attendue qu'est le *Dragonmoon*. Si des normes très générales président à leur composition, une telle latitude est laissée à l'interprétation du mélangeur que tout est possible, et pas toujours le pire. C'est là d'ailleurs que l'on voit comme le Britannique est un mélangeur audacieux puisqu'il mêle, compose, amalgame, assemble, brasse, allie et combine, partout où il erre, de l'Écosse au Brahmapoutre, en passant par la Gironde et le Gadalquivir, où whisky, thé, bordeaux et xérès ont tous cédé à sa passion irréprouvable pour la mixture et le touillage, aussi bien que les Lepcha, Tamouls et Bengali. ✱